MEMORIAS, E EXTRACTOS
SOBRE
A PIPEREIRA NEGRA
(PIPER *nigrum* L.)

QUE PRODUZ O FRUCTO CONHECIDO VULGARMENTE PELO NOME DE

PIMENTA DA INDIA

Nos quaes se trata da sua cultura, commercio, usos, &c. &c.

PUBLICADAS
DEBAIXO DOS AUSPICIOS E ORDEM
DE SUA ALTEZA REAL
O PRINCIPE DO BRASIL
NOSSO SENHOR

POR
Fr. JOSE' MARIANO VELLOSO
Menor Reformado da Provincia do Rio de Janeiro.

LISBOA,
Na Offic. de Joaõ Procopio Correa da Silva
Impressor da Santa Igreja Patriarcal
ANNO M. DCC. XCVIII.

SENHOR.

TEnho a ſatisfaçaõ de apreſentar a V. ALTEZA REAL a Memoria compoſta em Goa ſobre a cultura da Pipereira negra, vulgo Pimenteira, por occaſiaõ da remeſſa, que fez das ſuas plantas para o Braſil o Illuſtriſſimo Franciſco da Cunha, General, que entaõ era daquelle Eſtado, por ordem de S. MAGESTADE, e de cuja impreſſaõ fui encarregado.

E para que eſte papel foſſe mais completo, e naõ careceſſem os cultivadores Braſilienſes de alguma inſtrucçaõ mais, lhe fiz accreſcentar, o que eſcreveraõ ſo-

bre ella o Hollandez Guilherme Piso, o Inglez Edward, o Francez Savàry. Assim virão a ter em hum corpo, o que se achava espalhado por diversos Authores. Terão huma collecção mais copiosa no IV. Tomo do Fazendeiro do Brasil, no qual se tracta das Especiarias; e onde se lhes farão ver todas as Pipereiras Indigenas, de que tanto abunda aquelle paiz, á excepção desta.

Não duvido que os nossos Cultivadores Especieiros, ou de Especiarias saberão, unindo as suas reflexões á estas, que agora se lhe dão sobre este assumpto, fazer-nos ver dentro de pouco tempo huma cultura propria do paiz.

Queirão os Ceos premiar as Santas intenções de V. ALTEZA REAL com a satisfação de ver crescer e avultar o commercio nacional com a introducção destes, e de outros novos generos, que incançavelmente procura que se cultivem, e dar a V. ALTEZA REAL aos seus fieis Vassallos por multiplicados annos. Assim de todo o coração deseja

O mais humilde Vassallo

Fr. José Mariano da Conceição Veloso.

MEMORIA I.

Que acompanhou a remeſſa da Planta trepadeira da Pipereira de Goa, feita pelo Illuſtriſſimo Franciſco da Cunha e Menezes, entaõ Governador e Capitaõ General do Eſtado da India, para os lugares do deſtino da ſua tranſplantaçaõ.

ADVERTENCIA.

EM Janeiro de 1787 ſe diſpozeraõ em caixotes cheios de terra as pequenas Plantas naſcidas á diſcriçaõ, e que por caſualidade ſe acharaõ ao pé da Pipereira, quando ſe procuravaõ as ſuas varas para a tranſplantaçaõ. Eſtas varas, e as Plantinhas, que ſe achéraõ em pequena quantidade, ſendo levadas com cuidado, e diligencia para as Colonias da America Portugueza, promettem pela ſua cultura, e eſtabelecimento naõ pequenas utilidades, das quaes ſe tem aproveitado até aqui os póvos da Aſia: pois eſta Eſpeciaria, taõ procurada por todas as Nações da Europa, faz hum dos mais importantes ramos de Commercio da India.

O graõ da Pimenta, eſtando perfeitamente maduro, cahido, e retido na terra, como ſuccede, quando ſe deſprende da eſpiga, nos mezes de Fevereiro até Maio, e com as chuvas dos mezes de Junho até Novembro, vegeta, e creſce nas pequenas Plantas, como as que ſe acháraõ, do comprimento de hum palmo, pouco mais ou menos.

A pouca reflexaõ, de quem olhou para eſtes novos producto do graõ da Pimenta, como novos olhos, brotados da raiz da Pipereira, fez perſuadir que do graõ da Pimenta, naõ podia naſcer a Pipereira. E foſſe por eſte, ou por qualquer outro motivo procuráraõ os habitantes deſte terreno, ſemear a Pimenta por varas, ou vergontas da ramagem da Trepadeira: tranſplantando-as no principio do Inverno. Poupa-ſe, por eſte modo, a rega nos ſeis mezes, que duraõ as chuvas na India: poſto que nos mezes de Abril, e Maio, ſaõ regadas ſó no primeiro anno, para naõ morrerem os novos, e tenros olhos com o calor exceſſivo do Sol, que ſe experimenta neſtas paragens por eſte tempo.

As varas da Trepadeira da Pipereira, que

ſe

ſe remetem, foraõ tiradas de eſgalhos novos, que naõ tinhaõ produzido o graõ da Pimenta, por ſe conſiderarem como mais vantajoſas, e vigoroſas para o deſembaraço da vegetaçaõ.

A terra, de que ſe encheraõ os caxotinhos, foi tomada das cavidades de terreno, em que a enxurrada do Inverno faz o depoſito de folhagem de arvores, que apodrece. Reputa-ſe eſta a melhor para a primeira ſementeira de qualquer graõ. A folha freſca de arvores, juntamente com a boſta de vacca, poſta em covas, onde ſe deixa apodrecer; ou a cinza dos fogões he o eſtrume muito mais brando, e proprio, de que ſe uſa na cultura da Pipereira. Mas a meſma Pipereira naſce, e vegeta grandemente em varios terrenos, ſem o maior cuidado, quaſi como huma Trepadeira bravia, originaria deſtes Climas, e chega a engroſſar o ſeu pé quaſi hum palmo de diametro, mas em Goa o ſeu maior creſcimento he de duas ou tres pollegadas.

A freſcura, a humidade, e a rega, saõ os que contribuem, para que as Plantas, ou ſuas varas ſemeadas, tenhaõ a ſua verdura,

e crefcimento. No decurfo da viagem fe deve ter cuidado, a que recebaõ alguma reftea de Sol, que naõ as crefte; e o fereno da noite, que he util; evitando-fe do modo poffivel, que lhes toque a efpuma do mar, que por hum fumo ou vapor fubtil, coftuma ás vezes levantar-fe das ondas que quebraõ, e faz queimar os olhos, e as folhas tenras. Em huma palavra, o nimio calor do Sol será nocivo no feu tranfporte, affim como a muita fombra, e fe deve ter o cuidado de as regar com agua doce huma vez cada dia.

Eftas prevençóes e cautelas na conducçaõ da Pipereira, aliàs rifpida, e agrefte nefte clima, proprio da fua producçaõ, e que fe naõ tem com ella o maior cuidado, faõ as que momentaneamente occorreraõ, para fe haver com as plantas tenras, e vergontas, recentemente femeadas, no cuidado poffivel do feu tranfporte da viagem; ficando ao arbitrio, de quem as levar, o prevenir alguns outros contingentes, pois chegada a outros climas, que tenhaõ analogia com o de Goa, será infallivel a fua fertilidade.

DESCRIPÇAÕ BREVE
DA
PIPEREIRA,
VULGO
PIMENTEIRA DA INDIA.

A Pipereira he huma trepadeira ou enlaçadeira, cujo pé, de caſca parda, chegará á groſſura quaſi de hum palmo de diametro, quando contar muitos annos; mas que ordinariamente he de duas pollegadas, pouco mais, ou menos: eſpalha tambem a ſua ramagem por varinhas pardas, mas verdes, e delgadas na ſua extremidade.

Sóbe por arvores altas, como ſaõ as Arequeiras, Palmeiras, Mangueiras, Jaqueiras, e outras ſilveſtres, cobrindo-as da verdura da ſua folhagem, e ſaõ copadas até vinte ou trinta covados de altura; e ellas as fazem quaſi eſtereis.

As varas, que ſe enterraõ por ſementeira, ao pé daquellas arvores, ou de qualquer

pa-

parede, brotaõ olhos novos, que depois se vem a prolongar tambem em varas, e se lhes deve procurar no principio, que tenhaõ algum genero de arrimo para as raizes, com que se pegaõ, ou atando-as com qualquer cordel delgado; ou applicando-se-lhe alguma bosta de vacca, ou terra lodosa, para que as mesmas raizes mais seguramente possaõ prender-se; posto que sem esta prevençaõ, per si mesma sóbe esta trepadeira, e busca a sua direcçaõ.

Mas succede que a sua ramagem se estende algumas vezes pelo chaõ, e ficaõ as suas varas mais grossas, que as que trepaõ, e naõ produzem o graõ da Pimenta em abundancia, assim como tambem nas paredes: ou quasi que produzem muito poucos: o que naõ succede, quando se firmaõ nas arvores: talvez pelo succo nutritivo, que dellas attrahem mais abundante, mais homogenio, e mais proprio que o da terra: ou seja por qualquer outro motivo.

A varinha delgada da Pipereira de espaço em espaço, de distancia quasi de

meio

meio palmo, contém os nós, donde ſahe a ſua folha, e as pequenas, e delgadas raizes, que firmaõ a Trepadeira no chaõ, ou pelos lugares, por onde ſóbe. Procuraõ-ſe deſtas varas, que contenhaõ dos ſeus nós quatro ou ſinco, com as mais vigoroſas raizes, e eſtas ſaõ, as que ſe devem enterrar; ficando o reſto da ſua vara á diſcriçaõ pelo comprimento de dous ou tres palmos, com os ſeus nós, e folhas fóra da terra. Eſte he o methodo de plantar a Pipereira geralmente neſtas paragens, pois, por ſe naõ acharem as plantinhas naſcidas do graõ, em quantidade ſufficiente para huma grande plantaçaõ, ſe perſuadio o vulgo, de que o ſeu graõ ſemeado naõ naſcia: e procurou, pelo enterro das varas, o ſeu corrente modo de plantar: como já ſe diſſe.

As folhas da Pipereira, que ſahem do nó da ſua vara huma por huma, ſaõ do tamanho quaſi da palma da maõ, maiores, e menores: de figura redonda na baſe, oblongas, e pontiagudas na extremidade, em fórma de coraçaõ, ou de ponta de ferro

de lança, ſaõ de hum verde eſcuro por cima, mais lividas, e claras por baixo, duras, liſas, hum pouco luſtroſas, e com ſinco radios fibroſos, que, ſahindo do centro do ſeu pé, terminaõ para a ponta; pendidas para baixo: aromaticas, e cheiroſas, como a propria Pimenta, quando ſe quebraõ, ou ſe amaſſaõ entre os dedos: e ſe lhes attribuem virtudes medicinaes em parallelo com as outras hervas, que a reſpeito dos ſeus fructos, gozaõ de huma igual applicaçaõ. A Pimenta, que tem hum goſto aromatico ardente, he reſolutiva, roſſada, e applicada nos tumores dos decubitos das faces: retundente nas eſcaldaduras de agua fervente na pelle queimada: a agua das folhas cozidas para gargariſmos nas inflammações da garganta, e das gengivas inchadas: e para outras medicinas, as quaes ſaõ fóra do objecto do preſente papel.

Os lugares dos nós da Pipereira, e do lançamento das ſuas folhas, ſaõ faceis de ſe quebrar á maõ, e de ſe dividirem as haſtes; o que ſenaõ poderia fazer ſem corte no ſeu

talo, que he de hum caniço rijo, e coberto de hum genero de filamento fibroso na sua casca exterior.

A estaçaõ das primeiras chuvas, que principiaõ em Junho, e deixaõ a terra humida, e fresca, he a mais propria para as sementes da Pipereira poderem brotar os seus novos olhos, sem falta.

O clima de Goa, que fica na altura do pólo de quinze gráos e trinta minutos da parte Setemtrional, onde o Inverno principia em Junho, e acaba em Novembro, contribue com grande vantagem para a nova plantaçaõ da Pipereira; fazendo firmar a sua vegetaçaõ nestes quasi seis mezes de chuvas. Por este meio se evita a rega taõ necessaria, que na estaçaõ das calmas, em Abril, e Maio, se naõ póde poupar; pois a terra arida e secca faz que se malogrem os novos olhos, que naõ forem regados.

Em tres ou quatro annos, depois da sua plantaçaõ, conforme o vigor e disposiçaõ da Pipereira, e da terra, dá o fructo da Pimenta sem flor, em huma delgadissi-

ſima haſte , que ſe póde chamar eſpiga , que depois vai engroſſando , e chega ao comprimento de duas , ou tres pollegadas ; cuberta por cima de miudiſſimos granitos, com hum pontinho preeminente , e ſuperior ; os quaes todos naõ creſcem com igualdade , nem ficaõ maduros juntamente , e muitos naõ chegaõ a creſcer por eſtereis , como ſaõ. Eſtes grãos ſaõ verdes no principio , depois amarellos ; e ultimamente vermelhos , e pretos quando ſeccos, com a pelle enrugada , que he liſa , e branda , quando nova , e cobre o graõ duro , que contém a ſua ſubſtancia acre , e aromatica. Eſtando o graõ maduro , alguns paſſarinhos da familia dos granivoros o devoraõ , pelo goſto doce , que tem a ſua caſca , ou pelicula exterior. Deſpido o graõ deſta pelicula , reſta o granito duro liſo , e pardo claro , e lhe chamaõ entaõ , Pimenta branca ; reputada pela melhor , por ſer limpa da caſca inutil , e ter maior valor no uſo do commercio.

O graõ bem maduro , colhido da Trepadeira , ſemeado logo em terra vermelha ,

bar-

barrenta, e naõ de areia, e regado, nafce infallivelmente; o que naõ fuccede com o graõ do ufo commum dos Droguiftas, e do commercio, por fer colhido tenro, e fem a fua perfeita maturaçaõ. O mefmo fe obferva com o graõ do Café.

Quando o graõ da Pimenta na fua efpiga moftra que tem a côr vermelha, ou amarella, tirante a vermelho, pois todo o graõ da Pimenta naõ amadurece a hum tempo, fe faz a colheita, e fe a deixaffe á difcriçaõ, nem hum fó graõ fe apanharia.

Nas terras do Sul do Sunda, e outras, onde a Pimenta he taõ fuperabundante, que dá carregaçóes para náos da Europa, fe admiraõ efpaçofas alamedas, ou bellos paffeios, nos quaes pelos lados fe achaõ arvores altas, cobertas de Pipereiras, e para naõ efperdiçarem o graõ, que cahe no chaõ, coftumaõ barrallo com a bofta de vacca, onde, com facilidade apanhaõ tudo, o que fe acha nelle.

He o modo mais trivial de fazer a colheita da Pimenta pôr efcadas de bambú,

al-

altas, e arrimadas, em contrapoſiçaõ, na extremidade ſuperior elevada ; por onde ſe ſóbe, para naõ tocar, e maltratar as varas, e a eſpiga da Pipereira, colhendo-ſe, huma por huma, á maõ, e mettendo-as em ceſtinhos ou canaſtréis, feitos de bambú de boca eſtreita, que levaõ atados na cintura.

Nos troncos, eſtendidos pelo travez, coſtumaõ com cordas de cairo, firmadas nelles, dependurarem-ſe por ellas, e colherem tambem toda a eſpiga, a que ſe póde chegar com o braço eſtendido : repetindo-ſe, e mudando-ſe eſta manobra de eſpaço em eſpaço, para que a Trepadeira naõ ſeja varejada, ou desfalcada de ſeus raminhos ; o que lhe ſeria nocivo.

Em terra de areia naõ naſce a Pipereira em Goa ; mas ſim na barrenta, lodoſa, vermelha, ou eſcura avermelhada, como bolo armenio, que he a ordinaria deſte Paiz. Em Goa, Bardez, Salcete, Pondá, Canacona, e outras terras circumvizinhas naſce, e produz a Pimenta, mas ſe reputa pela melhor, por mais aromatica, e maciſſa a que vem do Bragaré, Talicheira, Calecut,

e

e outros lugares do Sul. Pelas terras do Norte de Goa, como em Vingurlá, Rárim, e outras diſtantes de Goa de dous ou tres dias de caminho; já mais produz a Pimenta, aſſim como nas terras dos Gates, em Bombaim, Diu, Damaõ, Surrate, e outras do Norte de Goa.

EXTRACTO I.

Sobre a Pipereira aromatica maſculina e feminina, a que huns Indios chamaõ *Lada*; outros *Molanga*. (*Mantiſſa aromatica* Cap. VII. pag. 180.) Por Guilherme Piso.

Tendo já tratado do Girofeiro eſpigado, e da Canelleira girofe, até aqui deſconhecidas, paſſo agora a tratar da Pipereira, que em todas as partes, e em todos os tempos naõ ſó naõ tem ſido ignorada, mas ainda tem ſido admittida no uſo familiar de todos. Eſta naõ he privativa de certo lugar, como ſaõ as Canelleiras, Moſcadeiras, Girofeiros: tambem naõ naſcem eſpontaneamente, ou de per ſi, mas formaõ-ſe com ellas granjearias, e ſementeiras, cultivando-ſe, menos certa caſta, que he bravia, baixa, e amargoſa. Em alguns lu-

lugares apenas ſobra da cultura alguma porçaõ, que ſe poſſa exportar; porque toda ſe conſome no uſo dos ſeus habitadores; em outros porém, como em Malaca, Java, e Sumatra, eſta Pipereira aromatica chega a hum ponto de viço tal, que ſe exporta delles para todo o mundo. Ora ainda que aos vizinhos de melhor caracter o ſeu uſo, ou o dos aromas ſeja menor, que o noſſo, todavia nenhuma iguaria ſe reputa entre elles ſaudavel, e engraçada, bem que ſeja a mais appetecida, nem ainda os temperos, ſe acaſo naõ levaõ, ou envolvem comſigo certa porçaõ de Pimentas. E eſta opiniaõ he taõ creſcida entre elles, que todos aquelles que os tem communicado, affirmaõ que he muito maior a quantidade de Pimentas, que elles gaſtaõ, que quanta ſe conſomme em toda a Europa. A' viſta diſto, deixando as diverſas caſtas deſtas Pipereiras, que tambem naſcem nas Indias Occidentaes (das quaes já fallei no meu Tratado da ſua Hiſtoria Natural) tratarei taõ ſómente neſte Capitulo da Pipereira aromatica maſculina e femi-

nina, que nafcem commummente na India Oriental.

Nefta fe coftumaõ femear junto ao mar, e perto das raizes das arvores, efpecialmente aquella, que chamaõ *Faufel*; e tambem pondo junto a ella varas, com as quaes fe poffaõ enlaçar á maneira de vides. A fua grandeza fe faz do tamanho, ou da arvore, ou da vara, com que a empaõ, e com a qual fe enlaçaõ. Quando envelhecem, e fe adubaõ com algum eftrume, ou ainda com cinzas, paffaõ a maior altura, que as fuas empas, ou páos, em que fe reftribaõ; e da mefma forte que as vinhas do Norte (LUPULUS *Salictarius*) naõ tendo maior altura, a que fubaõ, fe revolvem para baixo. A planta he farmentofa, nodofa, branda, e de tal forte flexivel, que, naõ encontrando na fua evoluçaõ outra qualquer planta, ou empa, na qual fe enlace, e trepe, fe poem de rojo, e alaftra pela terra, do mefmo modo que a vinha do Norte, ou os legumes, conhecidos pelo nome da Turquia. Tendo fido femeada em hum terreno fertil, den-

dentro de hum anno, póde dar o ſeu fruĉto em muita abundancia, ſe a terra for menos boa, fruĉtificará mais tarde: porém á proporçaõ do ſeu creſcimento todos os annos ſe irá fazendo cada vez mais fertil, conformando-ſe porém com a maior, ou menor bondade do terreno, em que for ſemeada. Crava-ſe na terra, mediante a ſua raiz fibroſa principal, além de outras da meſma natureza pequenas, e brandas; mas ſem ter a ſemelhança, que Dioſcorides affirma, com as raizes do Costo *Arabigo.* Nos lugares, em que fórmaõ nós, lhe rebentaõ folhas com hum tal jogo, que parece ſer hum brinco da Natureza. Os peciolos, ou ſobpés, que as prendem aos ramos, tambem ſarmentoſos, ſaõ algum tanto compridos; e as folhas tem a figura ou a meſma formatura, que o das folhas da Hera. Naõ faltaráõ alguns, que as queiraõ fazer ſemelhantes a hum coraçaõ. Pelo meio tem hum nervo, que ſe divide em outras muitas feveras, ou fibras, as quaes, dirigindo-ſe para a ponta, neſta ſe dividem em duas. A ſua cor exterior he mais ver-

de,

de, a de dentro porém he de hum verde lavado. No ſeu fructo racemoſo imita ao das Groſelhas; porém o racemo he muito mais comprido, e muito mais abaſtecido de bagas, as quaes, em feiçaõ de eſpigas, ſe apegaõ ao cacho ſem terem pé algum. Eſtes cachos naõ tem, em quanto ao lugar da ſua producçaõ, regra alguma certa, ora vem nas pontas, ora pelo meio dos ramos, o que ſe poderá conhecer pelas Eſtampas, que aqui offereço. Donde vem que a diſtincçaõ de ſexos, que ſe lhe attribue, ſó tem voga entre os ſeus Cultivadores mais exactos, aos quaes foi, que agradou imputar-lhe eſta diverſidade, chamando a humas de machas, a outras de femeas.

As bagas, quando começaõ a apparecer, ſaõ verdoengas, mas logo que chegaõ á ſua ſazaõ, ou a eſtar de vez, ſe voltaõ em negras. A ſazaõ, em que amadurecem, he pelos mezes do eſtio, iſto he, de Dezembro, e Janeiro. Recolhem-ſe ao depois de maduras, e ſe poem ao Sol. Ao depois de ſeccas apparecem engrovinhadas, e com a

casca denegrida. Se neste tempo, e antes de as assoalharem, as houverem d'estonar, ou tirar a casca, se voltaráõ na célebre Pimenta branca, e lisa, a qual, assim como goza de hum maior pico, ou acrimonia, do mesmo modo cresce tambem em valor, e preço; pois fica sendo muito mais agradavel ao paladar. Este he o motivo; porque sómente della se servem nas uxarias dos grandes, e opulentos Asiaticos, para substituir as vezes, ou falta, do Sal quando muito. Esta descascaçaõ se faz taõ sómente, quando a Pimenta está muito bem madura, ao depois de se ter macerada, ou infundida em agua do mar. Mediante esta infusaõ a casca denegrida se empola, e se abre, e com toda a facilidade o graõ encerrado dentro se tira com toda a sua alvura, e sem perda de tempo se faz seccar. Ora, se as Nações fossem soffredoras do trabalho, teriamos tanta Pimenta branca, ou alva, quanta temos da preta, ou denegrida. O facto desta preparaçaõ, e descascaçaõ, sendo até aqui ignorado por nós, tem motivado o julgarmos

por

por huma efpecie diverfa a Pimenta branca da Pimenta negra ; ainda que, fendo a mefma, fó a fua madureza, e o eftar privada da cafca negra, e engrovinhada, a tenhaõ feito acreditar por tal. Ainda agora, fó porque no-la introduzem nos feus proprios ramos, acompanhada de algumas relações de pouca monta, fem hum maior exame, e fó ; porque as vemos efcritas, perfuadimos aos outros os mefmos fentimentos, que elles, que efcrevêraõ, naõ víraõ, mas ouvíraõ, ou leraõ. E naõ he ifto o mefmo, que aconteceo a Theophrafto, a Diofcorides, e a Plinio, que o imitou ? Mas os Arabes naõ tem a efte refpeito efcufa alguma, por naõ haver razaõ, pela qual, podendo elles, o naõ foubeffem. Naõ póde haver maior fendice, do que eftribar-fe em erros nos factos de Hiftoria Natural, fó porque faõ antigos, quando com qualquer deligencia, ainda mediana, fe póde vir no feu verdadeiro conhecimento. Mas efta loucura certamente fóbe ao feu mais alto ponto, quando fem os devidos exames pertendem efcrever a feu

ref-

refpeito, e dizem que o víraõ: aſſim feria, mas ſe o víraõ, foi com olhos de gralhas.

Naõ ſó (a final) as bagas, que propriamente chamaõ Pimentas, mas tambem toda a planta he dotada de huma qualidade ignea, ou urente. Por quanto as folhas verdes, os farmentos, e a raiz, ſendo maſtigados, queimaõ totalmente a lingoa, e garganta; movem a ſaliva da meſma maneira, que o fazem a raiz do Piretro, e a do Coſto. Nada tenho que accreſcentar, ao que outros tem eſcrito a reſpeito das faculdades, e qualidades da Pimenta, do ſeu uſo, e abuſo.

EXTRACTO II.

Sobre a Pimenta negra (*Black pepper*) *Medical Botany.*

A Raiz he perenne : os talos ſaõ redondos , liſos , nodoſos , empolados em cada nó , delgados , arramados , trepadores , ou enlaçadores , e laſtradores de oito até doze pés de comprimento. As folhas ovadas , inteiras , liſas , de ſete nervos , de huma cor verde denegrida ou eſcura , ſituadas em os nós dos ramos ſobre peciolos fórtes á imitaçaõ de bainhas. As flores pequenas , brancas , produzidas nas pontas dos ramos em eſpigas. O ſeu calis , e corolla naõ ſaõ regulares. Carece tambem de filamentos. As Antheras ſaõ duas , e redondas , poſtas em oppoſiçaõ na baſe do germe. Eſte he ovado , e tem ſobre ſi tres eſtigmas groſſeiros , os quaes , como os eſtames de filamento , aſſim tambem carecem de eſtylos. O fructo he huma baga ſingella,

uni-

univalve, ou de huma ſó pórta, e que ſó tem huma unica ſemente, redonda.

Eſta eſpecie de Pipereira naſce per ſi, ou eſpontaneamente nas Indias Orientaes, mas naõ póde chegar á ſua mais alta perfeiçaõ, ſem ſer ajudada pelo beneficio da cultura. Cultiva-ſe com muito proveito em Malaca, Java, e com particularidade em Sumatra: e deſtas Ilhas ſaõ, que ſe exportaõ para todas as partes do mundo, em que ſe tem eſtabelecido o ſeu regular commercio.

Conforme M. Marſden, a terra eſcolhida, para ſe formar huma granjearia deſtas Pipereiras, deve primeiramente ſer marcada em quadrados de ſeis pés de diſtancia entre as plantas, das quaes cada repartiçaõ deve conter hum milheiro ordinariamente. O trabalho, que ſe ſegue ao depois deſte, he o de as plantar junto a certas plantas, que até ſervem como de eſtacas ás cepas das Pipereiras, e ſe cortaõ de arvores, que tem o nome de *Chinkareen*, que creſcem com muita preſteza. Quando os chinkareens já contaõ alguns

mes

mezes de plantados, ſe lhe deixa ſó a haſte, que ſe julga creſcer mais direita, e perpendicular, e todas as outras ſe lhe decepaõ. Eſta, tendo avançado duas braças de altura, ſe julga para o intento ſufficientemente alta: e ſe lhe decota o topo. Em cada chinkareen ſe plantaõ duas cepas de Pipereiras á roda, torcendo-as como a eſtaca, e tendo paſſado tres annos do ſeu creſcimento (em cujo tempo avançaõ oito, ou doze pés de altura) ſe decotaõ tres pés a cima da flor da terra, e deſatadas da eſtaça ficaõ inclinadas para a terra de huma maneira tal, que a extremidade ſuperior, ou ponta de cima ſe vem a voltar em raiz. Eſta operaçaõ dá hum novo vigor ás plantas, e as obriga a dar copioſos fructos na eſtaçaõ ſeguinte. O fructo, produzido em eſpigas compridas, gaſta quatro, ou finco mezes para chegar ao ponto da ſua perfeita madureza. As bagas ao principio ſaõ verdes, voltaõ-ſe de huma cor avermelhada, luzidia, quando ſe achaõ perfeitamente maduras, e a naõ ſerem apanhadas, eſtando de vez, naõ aturaõ na planta: por-

que

que cahíraõ em breve tempo. Como o todo do cacho naõ amadurece de pancada, ſe devem deixar parte das bagas a eſperar pelas ultimas, ou mais tardias. Os Sumatranos conſequentemente arrancaõ os cachos, logo que qualquer das bagas amadurece, e as poem a ſeccar eſtendidas, e eſpalhadas ſobre eſteiras, ou ſobre a terra. Pela deſeccaçaõ ſe fazem denegridas, e mais ou menos engrovinhadas, ſegundo o ponto da madureza, a que chegáraõ. Daqui ſaõ levadas debaixo do nome de Pimenta negra (*Piper nigrum*).

A Pimenta branca he aquella, da qual, eſtando maduras as bagas, ſe tiraõ as caſcas de fóra. A eſte fim ſe poem as bagas de infuſaõ por quinze dias em agua, até que empollando a caſca, que a cobre, haja de arrebentar. Ao depois diſto ſe ſeparaõ com facilidade, e ſe fazem ſeccar as Pimentas com todo o cuidado, expondo-as outra vez ao Sol. As Pimentas, que cahíraõ na terra, quaſi maduras, deixaõ a ſua caſca de fóra, e ſe pagaõ, como huma eſpecie de Pimenta branca, de huma ordem inferior.

A

A especie negra desta Especiaria, quente, e picante he a mais calida, e mais forte de todas. O seu uso he muito commum, assim na Medicina, como nas cozinhas Faz huma muito grande differença das outras Especiarias em residir a sua qualidade pungente em certa substancia de natureza mais fixa, que se naõ despega com o calor da agua quente; e naõ, como as outras, em as partes volateis, e no oleo essencial. Esta substancia fixa provavelmente he a sua parte resinosa. Parece que a materia aromatico-cheirosa depende do oleo essencial. Este distillado cheira fortemente a Pimenta, mas tem mui pouca acrimonia: o cosimento porém, que resta, inspessado produz hum extracto muito pungente. A tintura feita em espirito rectificado he summamente quente, e fogosa; algumas gottas postas na bocca abrazaõ, como se fosse hum fogo.

Alguns imaginaõ ser menos quente ao systema, que os outros aromaticos, e o douto Gaubio affirma que elle achára que, tendo tomado em grandes doses, lhe naõ aque-

aquecera demaſiadamente o eſtomago, nem augmentára a frequencia do ſeu pulſo. O Doutor Cullen porém diz o contrario, que, tendo tomado, ainda em pequena quantidade, ſempre ſentíra calor: naõ ſó no eſtomago, mas em todo o corpo: e julga que o frequente uſo, que Gaubio fazia della, era a cauſa, porque naõ experimentava eſtes effeitos.

Uſa-ſe da Pimenta negra, como hum aromatico, e hum eſtimulante. Tem-ſe applicado proveitoſamente em muitos caſos de vertigens, e nas deſordens paralyticas, e arthriticas. Dada em doſes fortes, acode ás intermitentes: mas o ſeu uſo neſtas tem dado muitas provas de ter cauſado conſequencias funeſtas.

EXTRACTO III.

Sobre a Pipereira negra (*Dictionaire universelle de commerce*) Por M. Savary.

O Piper negro, vulgarmente conhecido pelo nome de Pimenta da India, he huma Especiaria dotada de huma qualidade quente, e secca, que vem em grãos, e de que se servem para adubo dos comestiveis, ou iguarias. He hum fructo, muito conhecido na Europa pelo seu grande commercio, e consummo, que delle se faz, produzido por huma planta, que nasce, e se cultiva em diversos lugares das Indias Orientaes.

A Pipereira he huma planta franzina, e lastradora, ou trepadeira, e por este motivo os seus cultivadores tem cuidado de a plantar, junto de algumas grandes arvores, como saõ as Palmeiras do Areca,

e dos Coqueiros. As ſuas folhas ſaõ parecidas ás de Hera na figura, mas pelo que reſpeita á cor, ſaõ menos verdes, ou mais amarelladas, tendo, além diſſo, hum cheiro forte, e hum goſto picante.

A Pimenta apparece em cachos á imitaçaõ das noſſas Groſelhas: os grãos, de que eſtes cachos ſaõ compoſtos, ſe apreſentaõ verdes no ſeu principio, e ao depois ſe tornaõ vermelhos ao paſſo, que amadurecem, e finalmente negros, tendo-ſe poſto por algum tempo ao Sol, e deſta ſorte he que no-la trazem.

Naõ ſe daõ duas eſpecies, das quaes huma ſeja branca, e outra negra; e parece que ſe deve ter eſta opiniaõ, a pezar do que diz M. Pomet na ſua Hiſtoria das Drogas, ao depois de ſe ter publicado a Hiſtoria das Indias Orientaes de M. Dellon, famoſo Medico Francez, Author da Hiſtoria da Inquiſiçaõ de Goa. Diz poſitivamente eſte ſabio viajante, pela fé de ſeus olhos, e de huma longa experiencia, que toda a differença entre a Pimenta branca, e Pimenta negra, que ſe vê na Euro-

pa, naſce, de que eſta vem com a ſua pelle, e aquella naõ, o que fazem, batendo-a, antes que ella eſteja abſolutamente ſecca, ou eſtando ſecca, pondo-a de molho por algum tempo.

Ainda que as Pipereiras hajaõ de naſcer em muitos lugares das Indias, naſcem com muito maior abundancia deſde Rajápor, até o cabo de Camorim, do que em outro qualquer lugar. As da terra do Malabar, iſto he, deſde o monte Eli, até a extremidade meridional, ſaõ mais diminutas; porém produzem mais, e lá principalmente he, que os Europeos fazem os ſeus abaſtecimentos para as exportações da Europa.

Parte da Pimenta, que ſe conſomme em França, he trazida por navios da Companhia Franceza de Indias; parte he comprada a Hollandezes, e Inglezes.

A Pimenta negra, que os Francezes tiraõ dos Inglezes, e dos Hollandezes, he de tres ſortes a Malabar, a Jamby, a Bilipatham: eſta ultima he menos eſtimada na Europa pela ſua pequenhez, e aridez, o

que,

que, pelo contrario, lhe dá huma maior eſtimaçaõ entre os Indios, que ſó querem a menor, pela reputarem menos cálida.

Julgava-ſe que a Pimenta, eſta Eſpeciaria taõ neceſſaria, e de que ſe faz hum grande negocio em todas as partes do mundo, naõ ſómente era originaria das Indias Orientaes, mas tambem que naõ era poſſivel de a tranſplantar, e de a fazer produzir em outra qualquer parte. O P. Labat foi o primeiro, que deſabuſou o publico deſte erro, aſſegurando nas ſuas curioſas, e eruditas relações, que naõ era impoſſivel a ſua tranſplantaçaõ, ou a tranſportaçaõ da ſua cultura, e commercio para as Indias Occidentaes, particularmente para as Antilhas Francezas.

Eſta opiniaõ, a qual ſó a authoridade do Padre fazia provavel, foi confirmada pela ſua propria experiencia; pois elle meſmo certifica que as ſemeára, e que naſceraõ muito bem: que as ſuas brotas, quando elle voltára para a Europa, já ficavaõ em altura de mais de quatro pollegadas, porém que, naõ podendo tomar a Ameri-

rica , como tinha eſperado , naõ ſabia o fim, que tiveraõ as ſuas plantas.

Como eſte ſabio homem era mui zeloſo do bem das Ilhas em particular , e do Reino em geral , penſou , que naõ devia eſquecer eſta obſervaçaõ em ſuas Memorias , pela eſperança que tinha , de que poderia mover com ella a alguns habitantes das Ilhas a experimentar o meſmo. O Author deſte Diccionario , copiando aqui eſta noticia , quer entrar nas ſuas intenções , imitando o ſeu zelo.

Ainda ſe daõ outras qualidades de Pimentas , de que fazem mençaõ os Eſpecieiros , Droguiſtas , e Viajantes em ſuas Relações , a ſaber : 1. A de Madagaſcar. 2. De Maſcarenhas , ou de Bourbon. 3. Da China. 4. A Longa das Indias Orientaes. 5. Da America , e da Ethiopia 6. De Guiné , ou Pimenta. 7. De Jamaica. 8. De Thevet. 9. D'Africa.

I. PIPEREIRA *de Madagascar.*

DEsta tracta o Senhor Flacourt, e diz que em lingua *Madecasse* se chama *Lale Vitsic*, que he branca, e lastra pela terra, planta, de que nasce: que a sua haste, e folhas tem o mesmo cheiro que o fructo, qual amadurece em Agosto, Setembro, e Outubro.

N. B. O Diccionario das Drogas de Pomet accrescenta: Que esta sórte de Pimentas vem ahi em tanta abundancia, que senaõ fosse a guerra, e houvesse nelle hum bom estabelecimento Francez, se poderiaõ todos os annos carregar dellas hum bom navio: porque as mattas por toda a parte, e em Manghabei estaõ cheias. He o cevo commum das rolas, e pombas. Por este motivo M. Pomet naõ assente a Piso, e, depois delle, a M. Charas, que negaõ haver esta qualidade de Pimentas, cuja opiniaõ abarca o Senhor Savary, como se vio a cima.

II.

II. Pipereira *Mascarenha*, ou *de Bourbon.*

Esta he a mesma, que vem da Ilha de Java, que se chama Cubeba, ou Pimenta rabuda. Em tudo he parecida á da Pipereira negra, menos em ter huma cauda, e em ser ella mais grossa. A planta, que a produz, tambem lastra, e o seu fructo se lhe situa em espiga. Precisa que se escolhaõ, as que forem grossas, bem nutridas; e que naõ tenhaõ ruga alguma.

N o t a.

As Cubebas, Pimenta rabuda, ou almiscarada (diz Pomet) saõ pequenos fructos taõ parecidos á Pimenta negra, que senaõ fosse a sua cauda, e o serem ellas alguma cousa mais pardas que a Pimenta, naõ haveria, quem as distinguisse. Este fructo nasce tambem de huma planta, que lastra, cujas folhas saõ alongadas, e estreitas, e junto a ellas nascem cachos carregados destes fructos, e que se prendem por pés muito curtos. Onde nascem per si abundante-

men-

mente, he em Java, Maſcarenhas, e Bourbon. Devem-ſe eſcolher, quanto for poſſivel, as groſſas, bem nutridas, e menos rugoſas. As Cubebas tem algum uſo na Medicina, pelo ſeu agradavel goſto, eſpecialmente, quando ſe tem na bocca ſem as maſtigar. Quando uſaõ dellas deſte modo, ſaõ maravilhoſas pelo effeito de fazerem hum halito agradavel; e para ajudarem a digeſtaõ.

III. Pipereira *da China.*

O P. le Comte deſcreve a Pipereira da China nas ſuas ſabias, e agradaveis Memorias, attribuindo-lhe as meſmas propriedades, que poſſuem as das Indias. A arvore, que as produz, tem o tamanho das noſſas Nogueiras. Seu fructo he da grandeza das noſſas ervilhas, de côr parda, miſturada de algumas liſtras vermelhas. Maduras ſe abrem de ſi meſmas, e fazem ver hum pequeno caroço negro, como azeviche. Ao depois de colhidas, ſe poem ao Sol, para ſe ſeccarem, e ſe lançaõ fóra os caróços, por ſerem de hum goſto muito fórte, e ſó

ſe

ſe lhe aproveita a caſca. O cheiro deſtas arvores da Pimenta he taõ violento, que he preciſo recolher-ſe a ſua ſemente por turnos, ou repetidas vezes, pelo receio de que eſte lhe faça algum incómmodo.

N. B. A Pipereira, de que aqui trata M. SAVARY, certamente pertence a outro Genero, aſſim como, a 5. e 6., que pertence ao Genero dos Capſicos; a 7. e 8. a das Murteiras, a 9. ao Genero Amomo.

F I M.

Pipereira negra